

RECETTE CUISINE des GONES

QUENELLES A LA SAUCE TOMATE

Ingrédients : pour 4 personnes :

- 4 quenelles
- 1 oignon ciselé
- 100 gr de lardons
- 200 gr de dés de tomates
- 30 gr d'olives vertes dénoyautées
- 200 gr de champignons de Paris coupés en lamelles
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuiller à soupe de concentré de tomate

Sel et poivre

Recette:

- Faire revenir dans une sauteuse l'oignon avec de l'huile, ajouter les lardons, laisser 2 ou 3 minutes puis ajouter les champignons, et laisser revenir encore 2 minutes.
- Ajouter le concentré de tomate, verser le vin blanc, puis les tomates, et les olives, saler, poivrer et laisser cuire 5 minutes à couvert.
- Ajouter les quenelles, couvrir, laisser le temps que les quenelles gonflent et servir de suite

Ou

- Placer les quenelles dans un plat allant au four puis recouvrir de la sauce tomate.
- Mettre au four pendant 30 min à 160 °C.
- Le temps que les quenelles gonflent et servir de suite

Bon Appétit

